

Pulled Salmon Burger

**Bei diesem Burger wird niemand das Fleisch vermissen.
Asiatisch marinierter Lachs
kombiniert mit Zucchettisalat schmeckt einfach toll.**

Zutaten

4 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
1 EL Sesamsamen
1 TL Limettensaft
1 TL Ingwer, gerieben
600g Lachs mit Haut
80g Crème fraîche
1 TL Senf
1 TL Honig
1 EL Dill, gehackt
Salz, Pfeffer
1 Zucchini
4 Laugenbrötchen

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

- 1** Backofen auf 160 Grad vorheizen.
- 2** Sojasauce, Sesamöl, Sesamsamen, Limettensaft und Ingwer in einer Schüssel verrühren. Eine Auflaufform mit wenig Öl bestreichen und den Lachs mit der Hautseite nach unten einlegen, mit der Würzsauce bedecken und 15–20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 3** In einer Schüssel Crème fraîche, Senf, Honig und Dill verrühren und würzen. Zucchini raspeln und zur Crème-fraîche-Mischung geben.
- 4** Die Laugenbrötchen aufschneiden und tosten. Lachs aus dem Backofen nehmen und mit einer Gabel leicht zerreißen. Die untere Hälfte der Laugenbrötchen mit Pulled Salmon und etwas Zucchettisalat belegen. Brötchendeckel aufsetzen und servieren.

Tipp

Schmeckt auch ohne Brot oder als Bagel zubereitet.

